

## Placek z bezami



**KATARZYNA74**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>jajko</b>	7 szt
<b>cukier</b>	1 szklanka
<b>mąka</b>	5 łyżek
<b>kakao</b>	2 łyżki
<b>proszek do pieczenia</b>	1 łyżeczka
<b>mleko</b>	0,5 l
<b>żółtko jajek</b>	4 szt
<b>cukier waniliowy</b>	1 szt
<b>mąka pszenna</b>	2 łyżki
<b>mąka ziemniaczana</b>	1 łyżka
<b>cukier</b>	10 dag
<b>kakao</b>	3 dgk
<b>masło</b>	2 kostki
<b>bezy</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

**Biszkopt:** Jajka ucieramy ze szklanką cukru do rozpuszczenia. Następnie stopniowo dodajemy mąkę, kakao i proszek. Pieczemy ok 30 min.

**MASA:** mleko gotujemy na budyń z mąki pszennej, ziemniaczanej i kakao. Dodajemy cukier waniliowy i żółtka. Po ostudzeniu łączymy z masłem.

Biszkopt kroimy na pół. Na spód nakładamy całą masę, a potem w nią wciskamy bezy. Przykrywamy drugą połową biszkoptu i gotowe.

